



MADAME MAI

素晴らしい食事を

SPEISEKARTE

Granatapfelsaft Schorle

GUTEN APPETIT!

SOFTDRINKS

300- Coca Cola,^{1,5,6} Cola Zero,^{1,5,6} 0,4L € 4,5

305 Fanta, Sprite,^{1,5}
Mezzo Mix,^{1,5} Ginger Ale¹

306 Wasser 0,25L € 2,9
naturell/Sprudel 0,75L € 6,9
(Flasche)

SÄFTE & SCHORLEN

311 Mangosaft Schorle 0,4L € 4,5
312 Erdbeerensaft Schorle 0,4L € 4,5
313 Maracujasaft Schorle 0,4L € 4,5
314 Granatapfel Schorle 0,4L € 4,5
315 Apfelschorle 0,4L € 4,5

Säfte

0,4L € 4,5

TEE

320 Jasmin Grüner Tee 0,5L € 4,5

321 Sa Gung Tee⁴ 0,5L € 4,5
Ingwer, Zitronengras,
Grüner Tee und Honig

323 Madame Mai Tee⁴ 0,5L € 4,5
Ingwer Tee mit Minze
und Honig, frisch zubereitet

KAFFEE

350 Kaffee € 2,9

351 Espresso € 2,9

WARMSAKE

550 Sake 150ml € 12,9

APERITIFS

520 Hugo^G € 6,9

521 Aperol^G € 6,9

523 Lillet Rose Tonic^{3,G} € 6,9

BITBURGER BIER

510 Pils 0,3L € 3,2
0,5L € 4,9

511 Radler^{1,5} 0,3L € 3,2
0,5L € 4,9

512 Alkoholfreies Bier 0,33L € 3,2
(Flasche)

513 Benediktiner Weizen 0,5L € 4,9
(Flasche)

514 Benediktiner Weizen 0,5L € 4,9
(alkoholfrei)

COCKTAILS (with alcohol)

401 Osaka Geisha^{1,3,4} € 7,9

Erdbeer-Liqueur, Vodka,
Butterfly-Pea Blumen
und Ginger-Beer

402 Tokyo Time € 7,9

Vodka, Limetten,
Butterfly-Pea Blumen
und Ginger-Beer

403 Sapporo Mojito^{1,3,4} € 7,9

Rum, Limette, brauner
Zucker, Soda

404 Kyoto Temple^{1,4,10} € 7,9

Gin, Orangensaft, Soda
Granatapfel

405 Yokohama Blue^{1,3,4} € 7,9

Curacao Liqueur, Vodka
Ginger-Beer

HOMEMADE SPECIALS

- ohne Kohlensäure - (No Alcohol)

400 Eistee (No Alcohol) ^{1,4,10, I} € 5,5

Wahlweise mit

- A. Mango
- B. Erdbeere
- C. Maracuja
- D. Granatapfel

- mit Kohlensäure -

413 Love Portion ^{1,4} € 5,5

Ginger Ale, Apfelsaft Limetten,
Granatapfel Syrup

414 Ginger Cooler ^{1,4} € 5,5

Frische Ingwer, Limetten, Minze,
Ginger Ale, Gurke Sirup und Soda

415 Deep Ocean ^{1,4} € 5,5

Blue Curacao Sirup, Sprite, Soda, Minze

416 Maracuja on Ice ^{1,4,10} € 5,5

Maracuja saft, Gurke Sirup, Minze, Soda

417 Lemonade Soda ^{4,10} € 5,5

frische Limette, Minze, Zucker, Butterfly-Pea Blumen



WEIN

ROSE

Glas Flasche
0,2l 0,75l

607 Philipp Kuhn € 7,9 € 22,9
Philipp's Rose
Vegan Pfalz

608 Rose di Primitivo € 7,5 € 20,1
IGP Salento Tramari
Cantine San Marzano

WEIßWEIN

Glas Flasche
0,2l 0,75l

601 Weingut Karl May € 7,5 € 20,1
Sauvignon Blanc
Bio Rheinhessen

602 Campagnola € 7,9 € 22,9
Classici Veronesi
Lugana DOC Italien

603 Chardonnay DOC € 7,9 € 22,9
Delle Venezie



VORSPEISEN

1 Frühlingsrolle ^A € 5,9
mit Hühnerfleisch und Gemüse

2 Mini Frühlingsrolle ^I € 4,9
vegetarisch (6 Stk.)

3 Sommerrolle ^M € 6,0
Reisnudeln, Salat, Gurke, Mango, in Reispapier gerollt, serviert mit gerösteten Erdnüssen, Hoisin- und Erdnuss-Soße.
Wahlweise mit:
A. Frischem Tofu
M. Krusprige Hähnchen
S. Gebacken Black Tiger Garnelen

4 Gyoza ^F € 5,9
gebratene Teigtaschen aus Weizenmehl gefüllt mit Gemüse und Hühnerfleisch (5 Stk.)

5 Krusprige Garnelen (3 stk.) ^(a,b,g,i) € 5,9
serviert mit mayonese sauce

6 Avocado im Tempural ^{A,I;F,C} € 5,9
krusprige gebackene avocado serviert mit teryaky sauce

7 Edamame € 5,9
vegetarische gedämpfte grüne Sojabohnen ^F mit Meersalz

8 Smocky Sate € 5,9
Gebackene Hühnerspiesse mit Teriyaki & Mayonnaise Sosse

9 Tartare ^{B,D,M,F} € 10.5
Tartar mit Avocado, Seetang und Lauchzwiebeln, serviert mit einer hausgemachten scharfen Soße, vietnamesischem Sesam Reis Crackers¹, wahlweise:
A. Lachs ^D
B. Thunfisch ^D
C. Black Tiger Ganelen



1



3



4



7



9

SALATE

21 Avocado Salat ^{A,D,F,M} € 6,9

Mit saisonalen Salaten, Zwiebeln, Avocado und hausgemachtem Sesam-Dressing.

22 Garnelen Mango Salat ^{B, H} € 10,9

Black Tiger Garnelen, frische Mangostreifen mit Karotten, Kräutern, Zwiebel, gehackten Erdnüssen, Röstzwiebeln, hausgemachtem Dressing Soße.

23 Wakame-Seetangsalat ^{A,D,F,M} € 6,9

Seetangsalat Avocado mit hausgemacht Dressing

A. flambierter Lachs € 10,5

B. flambierter Thunfisch € 10,5



SUPPEN

30 Miso Suppe (vegan) ^M € 6,0

Eine Traditionelle Japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, & Bio Tofu

Miso



31 Kokos-Suppe (leicht scharf) ^{D,O}

Rotcurry Paste, Kokosmilch, Gemüse Frische Kräuter

A. Tofu € 5,9

B. Brust Hähnchen ^M € 5,9

S. Garnelen ^C € 6,9

Coco Love

32 Mango Suppe (leicht südlich) ^{D,O}

Mango Paste, Kokosmilch Frische Gemüse

A. Tofu € 5,9

B. Brust Hähnchen ^M € 5,9

S. Garnelen ^C € 6,9

33. Reisbandnudelsuppe - Kleine Schale ^M € 6,9

Eine traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, hausgemachter Brühe, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln.

Wahlweise mit:

A. Frischem Tofu

B. Hähnchenbrust

C. Rindfleisch



Mango Suppe

Nigiri Sushi^G

JEWEILS 2 STR.



N1. Maguro

Thunfisch

€ 6,0



N2. Aburi Maguro

Thunfisch flambiert^{A,D,F,M}

€ 6,0



N3. Sake

Lachs

€ 6,0



N4. Sake Aburi

Lachs flambiert^{A,D,F,M}

€ 6,0



N5. Ebi

Black tiger garnelen.

€ 6,0



N6. Vegie

mit Avocado



€ 5,0



N7. Tuna Gunkan

Thunfisch Tatar

^{A,D,F,M}

€ 6,5



N8. Sake Gunkan

Lachs Tatar

^{A,D,F,M}

€ 6,5



N9. Kani

Surimi

€ 5,0

Maki Sushi^G

JEWEILS 8 STR.

M9 Salmonskin Maki € 5,5
Gegrill Lachs

M10 gekochte Thunfisch € 5,5

M11 Tuna Maki Thunfisch € 5,5

M12 Salmon Maki € 5,5
Lachs

M13 Ebi Maki^C € 5,5
Gekocht Black Tiger
Garnelen

M14 Fry Ebi Maki^{C,I} € 5,5
Garnelen frittiert

M15 Chicken Maki^I € 5,0
gebackene Hühnerfleisch

M16 Paprika Maki € 4,5



M17 Mango Maki € 4,5



M18 Avocado Maki € 4,5



M19 Gurke Maki € 4,5



M11



M12



M15



M17



M18



M19

INSIDE OUT ROLL

4 Stk. 8 Stk.

U20 gekochte Tuna Roll € 5,9 € 10,9

Gekocht thunfisch, avocado, gurkel
Ummantel geröstete Zwiebeln

U21 Tuna Roll € 5,9 € 10,9

Thunfisch, Avocado, Tobiko, Gurke

U22 Salmon Roll € 5,9 € 10,9

Lachs, Avocado, Tobiko, Gurke

U23 Ebi Tempura Roll € 5,9 € 10,9

gebackene Garnelen, Avocado,
Gurke, Mayonnaise-Unagi-Soße
und Sesam

U24 Chicken Tempura Roll € 5,9 € 10,9

Tempura Chicken, Avocado, Gurke,
Mayonnaise-Unagi-Soße und
Röstzwiebeln

U25 California Roll € 5,9 € 10,9

Surimi, Avocado, Tobiko, Gurke

U26 Lachs Spicy Roll € 6,0 € 10,9

Lachstatar, Gurkel, avocado,
Spicy Mayonnaise, Lauchzwiebel.

U27 Tuna Spicy Roll € 6,0 € 10,9

Thunfischtatar, Gurkel, Avocado,
Spicy Mayonnaise, Lauchzwiebel

U28 Salmon Skin € 6,0 € 10,9

Gegrill Lachs, Avocado, Gurkel,
Rostzwiebel Ummantelt

U29 Naruto Roll € 5,9 € 9,9

Avocado Im Tempura, Frische
Käse Ummantelt Mit Sesam

U30 Veggie Roll € 5,9 € 9,9

Avocado, Gurke, Mango
ummantelt mit Sesam



U21



U22



U25

TEMPURA - ROLLS

Alle Crunchy Rollen werden mit
Mayonnaise-Unagi-Soße und Sesam
serviert. A,D,I,M,F, G



5 Stk. 10 Stk.

T31 Crunchy Tuna ^{B, F}
Thunfisch, Avocado,
Philadelphia, Sesam

€ 7,9 € 14,9

T32 Crunchy Salmon ^{B, F}
Lachs, Avocado,
Philadelphia

€ 7,9 € 14,9

T33 Crunchy Ebi ^C
Gebacken Blacktiger Garnelen
Avocado, Philadelphia, Sesam

€ 7,9 € 14,9

T34 Crunchy Chicken € 7,9 € 14,9
Frittiertes Hünchfleisch
Avocado, Philadelphia, Sesam

T35 Crunchy Veggie  € 7,9 € 13,9
Bio Tofu, Avocado,
Mango

T36 Crunchy Avocado  € 7,9 € 13,9
Avocado, Philadelphia

SASHIMI ^B



S41 Sashimi Tuna € 18,5
8 Scheiben Thunfisch auf
Seetang Salat, Avocado

S42 Sashimi Salmon € 18,5
8 Scheiben Lachs auf
Seetang Salat, Avocado

S43 Sashimi Mix ^C € 19,5
3 Stk. Lachs, 3 Stk. Tuna, 3 Stk.
gekochte Garnelen, Seetang Salat,
Avocado

SPEZIALROLLEN

jeweils 8 Stk.

Mai
-51

Crispy Tiger A,B,C,D,M,F

€ 15,9

Black tiger Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedecktem Feuerlachs, Mayonnaise-Teriyaki-Soße



Mai
-51

Mai
-52

Sizzling Temptation A,B,D,M,F

€ 15,9

Avocado, Mango, Gurkel, Philadenphia, Lachs Ummantelt Mit Mayonnaise Und Teriyaki Soße



Mai
-52

Mai
-53

Balzing Tuna A,B,C,D,M,F

€ 15,9

Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia Feuerthunfisch Ummantelt Mit Teriyaki Und Mayonnaise Soße



Mai
-53

Mai
-54

Spicy Salmon Chicken A,B,C,D,M,F

€ 15,9

Knuspriges Hähnchenfleisch, Avocado, Gurke, Philadelphia, umrollt mit gerösteten Zwiebeln und scharfem Lachs-Tartar. Mit spicy Mayonnaise-Soße.



Mai
-54



SPEZIALROLLEN

jeweils 8 Stk.

Mai
-55

Mai Rainbow ^{A,B,C,D,M,F} € 16,9
Surimi, Gurke, Avocado, Philadelphia
ummantelt mit Lachs, Avocado und
Thunfisch

Mai
-56

Ebi Rainbow ^{A,B,C,D,M,F} € 16,9
Garnelen im Tempuramantel, Gurke,
Avocado, Philadelphia ummantelt
mit Lachs, Avocado und Thunfisch.
Mit Mayonnaise-Teriyaki-Soße.

Mai
-57

Mama Ebi ^F € 15,9
Krusprige Brust-Hähnchen, Gurke, Mango
Philadelphia, ummanteln mit Röstzwiebel
und Black Tiger Garnelen



FUTO MAKI

Big Rolle - 5 Stk.

Mai
-60

**Spezial aus unserem
Sushimeister** € 11,9
Thunfisch, Lachs, Seetangsalat,
Mango, Avocado, Gurke, Tobico,
Philadelphia

Mai 61

Futomaki Lachs € 7,9
Lachs, Avocado, Frischkäse

Mai 62

Futomaki Tuna € 7,9
Thunfisch, Avocado, Frischkäse

Mai 63

Futomaki Ebi € 7,9
Frittiertes Blacktiger Garnelen
Avocado, Philadelphia

Mai 64

Futomaki chicken € 7,9
Frittiertes Brust-hähnchen
Avocado, Philadelphia

Mai 65

Futomaki Veggie € 6,9
Avocado, Mango, Bio-
Tofu



MADAME MAI

SUSHI MENÜ

Menu 1 – Be Veggie ^(a, d, f, i)



€ 15,9

8 Stk. Avocado-Maki
10 Stk. Crunchy Veggie

Menu 2 – Living Veggie ^(f, i)

€ 16,9

8 Stk Naruto Roll I.O.
8 Stk Mango-Maki
8 Stk Gurken-Maki

Menu 3 – Lachs-Set

€ 17,5

8 Stk Sake-Maki
3 Stk Sake-Nigiri
3 Stk Sake-Sashimi

Menu 4 – Thunfisch-Set ^B

€ 17,9

2 Stk flambiertes Thunfisch-Nigiri
8 Stk Thunfisch-Maki
5 Stk Futo Maki Thunfisch (Big Roll)

Menu 5 – Crispy Rocket ^{A,D,F,I,B}

€ 23,9

10 Stk Sake Crunchy Roll
2 Stk Nigiri Ebi
2 Stk Nigiri Thunfisch

Balzing Love

^(a,f, d, i,b)

€ 24,9

8 Stk Crispy Tiger
2 Stk Aburi Maguro
2 Stk Aburi Sake



MADAME MAI SUSHI MENÜ



Menu 7 - Love Mountain (für 2 Personen)

A,B,C,D,M,F

€ 31,9

- 5 Stk. Crunchy Salmon
- 5 Stk. Crunchy Tuna
- 8 Stk. Fry Ebi Maki
- 8 Stk. Gurke Maki
- 4 Stk. Sashimi Salmon

Menu 8 - Crispy Lover (für 2-3 Personen)

A,B,C,D,M,F

€ 58,9

- 10 Stk. Crunchy Salmon
- 10 Stk. Crunchy Tuna
- 8 Stk. Chicken Maki
- 8 Stk. Fry Ebi Maki
- 8 Stk. Crispy Tiger
- 3 Stk. Avocado Nigiri

Menu 9 - Familie Set (4 Personen)

A,B,C,D,M,F

€ 92,9

- Mai Rainbow (8 Stk)
- Avocado Rainbow (8 Stk)
- Sake Maki (8 Stk)
- I.O Chicken Tempura Roll (8 Stk)
- Crunchy Chicken (10 Stk)
- Crunchy Salmon roll (10 Stk)
- 6 Stk Nigiri (Lachs, Tuna, Ebi)
- 4 Stk Sashimi Mix

HAUPTGERICHTE

NUDELN

40 Reisbandnudel-Suppe (große Schale) ^M

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, hausgemachter Brühe, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

- | | |
|------------------|--------|
| A. frischem Tofu | € 13,9 |
| B. Hähnchenbrust | € 14,9 |
| C. Rindfleisch | € 15,9 |



41 Reismudel-Bowl

B,H,M

Reismudel-Mix-Bowl mit Salat, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Limettensauce. Wahlweise:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| A. Frischer Tofu | € 13,9 |
| B. Hähnchenbrust | € 14,9 |
| C. Rindfleisch | € 16,9 |
| F. Frühlingsrollen ^{A,I} | € 14,9 |
| (vegetarisch möglich) | |



42 Reisbandnudeln ^{E,A,M} € 12,9

Gebratene Reisbandnudeln im Wok, serviert mit Gemüse, Eiern, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise:

- | | |
|--------------------------|--------|
| B. Hähnchenbrust | € 14,9 |
| C. Rindfleisch | € 16,9 |
| S. Garnelen ^C | € 18,9 |



44 Gebratene Nudeln ^M € 12,9

Gebratene Nudeln mit Eiern, gerösteten Zwiebeln und verschiedenem Gemüse. Wahlweise:

- | | |
|-----------------------------|--------|
| b. Hähnchenbrust | € 14,9 |
| c. Rindfleisch | € 15,9 |
| d. Ente ^a | € 16,9 |
| s. Garnelen ^b | € 17,9 |
| m. Gebackenes Hühnerfleisch | € 15,5 |



HAUPTGERICHTE

DUFTREIS

für die Gerichte von 43 bis 48 wahlweise mit:

- a. Frischer Tofu € 13,9
- b. Hähnchenbrust € 14,9
- c. Rindfleisch € 16,9
- d. Ente ^a € 17,9
- s. Garnelen ^b € 18,9
- m. Gebackenes Hühnerfleisch € 15,5

43 Mai Curry ^{D,O}

mit saisonalen Gemüsen, Zitronengras, frischen Kräutern, Kokosmilch⁶, serviert mit Reis (leichtscharf)



Mai Curry

45 Mai Mango ^{D,O}

saisonale Gemüse, Mango Cream mit Kokosmilch aus Chef-Rezept gekocht und serviert mit Reis



46 Gebratener Reis ^{M,A,E}

Mit Erbsen, Mais, Karotten und Eiern, gerösteten Zwiebeln



47 Mai Erdnuss ^{H,O,D}

hausgemacht Erdnuss Soße mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis, Salat und Kräutern



48 Madame-Mai-Spezialität (leicht scharf) ^O

Saisonales Gemüse und frische Kräuter mit hausgemachter dunkler Soße des Chefkochs, serviert mit Duftreis.



Mai Mango

KINDERMENÜ



72 Nudeln mit Hähnchen ^{A,M, E}

€ 9,5

Gebratene Nudeln mit knusprige Hähnchen, Eier, Röstzwiebel, Gemüse, Teriyaki-Soße und Mayonnaise Soße dazu

73 Reis mit Hähnchenspieße ^{M,D}

€ 9,5

Jasminreis mit 2 Stk. Hähnchenspieße, Mayonnaise und Teriyaki-Soße dazu

DESSERTS



91 Vanilleeis ^{1,D}

€ 6,9

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Erdbeersoße

92 Mochi Eis ^{1,D}

€ 6,9

2 Stück japanisches Reiskucheneis mit Sahne und Erdbeersoße

93 Gebackene Banane mit Eis

€ 7,9

Gebackene Banane, Erdbeeren Kugel Eis, Obst, Erdbeersoße und Sahne

94 Gebackene Banane

€ 6,9

Mit Erdbeersoße



EXTRA BEILAGEN

80 Duftreis	€ 2,5
81 Erdnuss Soße^{H,D}	€ 2,0
82 Curry Soße^D	€ 2,0
83 Mango Soße^D	€ 2,0
84 Sushi Reis mit Sesam	€ 3,0



85 Verpackung	€ 1,0
----------------------	--------------

Für Speisen, die im Restaurant konsumiert werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung berechnet.

86 Extra Fleisch	€ 3,5
87 Extra Nudeln	€ 3,5
88 Extra gebratener Reis	€ 3,5

Zusatzstoffe

1-mit Farbstoffe, 2-mit Konservierungsstoffe, 3-Chininhaltig, 4-mit Süßungsmittel,

5-Antioxidationsmittel, 6-Gerstenmalz, 7-Hefe, 8-Koffeinhaltig, 9-Sulfite, 10-mit Geschmacksverstärker

Allergene

A-Ei B-Fisch, C-Schalentiere, D-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

E-Sellerie, F-Sesamsamen, G-Schwefeldioxid und Sulfite, H-Erdnüsse, I-glutenhaltiges Getreide, J-Lupinen, L-Senf, M-Soja, N-Weichtiere, O-Pilz,

Unsere Soße enthalten Soja

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzliche MwSt.